

# 開平餐飲學校 103 學年度第 1 學期\_餐 106 年班補考公告

科目名稱	學分	課群	補考內容說明	測驗方式	補考時間
商業概論 I	2	通識	依各通識老師公告為準	依各通識老師為準	依各通識老師為準
國文 I	3	主題課程	文字記述這學期主題課程中所學習到的核心內容，包含自我探索、餐飲人特質、團體合作、多元學習法、反思能力等（歷程檔案和反思表）	報告	1/21 領卷 1/23 1700 交卷給恬穎
數學 I	3		邏輯歸納、編列預算及成本運算。（一頁計劃、執行計劃）	測驗	1/23 1630~1800
地理	2		閱讀與抄寫產地與食材、作物相關文章，讀後撰寫文章摘要，並繪製出相對位置的台灣地圖，針對文章中所聞之產地與食材之氣候與地形作更進一步的介紹。（縣市報告）	報告	1/20 領卷 1/23 1700 交卷給恬穎
健康與護理 I	1		1. 說明一、二手資料 2. 田野調查計畫案撰寫 3. 針對所調查的食材做說明(包含挑選方式、產地產季、保存方式)	測驗	1/22 1630~1800
計算機概論	2		熟悉 PowerPoint 簡報軟體及 word 文書處理，以田野調查計畫案架構為範圍，採 moodle 上傳作業	報告	1/20 領卷 1/23 1700 前上傳 MOODLE
基礎物理	1		本學期基礎物理為主題課程，課程為經由了解環境與自身的關係，進而增廣永續維護自然及珍惜資源的概念。基礎物理補考試題內容包含全球暖化議題、綠建築知識，以及自己與生活環境的關聯（環境教育議題）	報告	1/20 領卷 1/23 1700 前上傳 MOODLE
食物學 I	2		餐飲專業(3)	食物六大類、餐飲安全與衛生（食物中毒、食品添加物）、單位換算及中餐丙檢學科	測驗
餐旅概論 I	2	烘焙實習(1)	中餐丙檢營養素、烘焙產品實作、單位換算	測驗	
體育 I	2	體育(2)	體育知識測驗：肌肉與運動傷害，籃球、羽球規則，游泳-防溺宣導	測驗	1/21 1630~1800
英文 I	2	英文課程(4)	課堂中四個單元的課程內容與食材單字，包含：海鮮、蔬菜、水果、牛肉	測驗	1/21 1630~1800
餐旅英文與會話 I	2		課堂中的會話單元，包含：餐飲英文會話(迎賓、接待)。	測驗	
餐旅服務 I *	3	專業技術(1/2) 專業知識(1/2)	1. 本學期教過的口布款式 2. 器具辨識 3. 檯布鋪換流程 4. 中西餐餐桌擺設 5. 電話禮儀接聽技巧	測驗	1/23 1630~1800
全民國防教育 I	1	國防(1)	以教官公告為主		
中餐烹飪實習 I *	2	中餐實習(2)	以主廚之家公告為主		
西餐烹飪實習 I *	2	西餐實習(2)	以主廚之家公告為主		